Consorzio Tutela Formaggio Asiago festeggia 40 anni di successi

Il **Consorzio Tutela Formaggio Asiago** festeggia quarant’anni di crescita e successi del suo impegno nella promozione, tutela e promozione dell’unicità di **Asiago Dop**, quarta specialità di latte vaccino italiana, riconosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.

In quarant’anni, la produzione di Asiago Dop è quasi raddoppiata arrivando alle odierne 1.582.108 forme. Un risultato frutto del lavoro compiuto dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago per diffondere e tutelare, a partire dal 1979, il prodotto in Italia e nel resto del mondo, premiato ora dalla presenza di Asiago Dop in oltre cinquanta paesi, con un fatturato generato solo dall'export di oltre 10 milioni di euro e attività in mercati in grande sviluppo come il Giappone, la Cina e il Messico. Allo stesso tempo, Il Consorzio ha sempre agito in maniera proattiva nell'ambito della tutela internazionale sia attraverso la registrazione del marchio che opponendosi fermamente ad ogni tentativo di usurpazione del valore e significato della Dop.

Le aziende associate al Consorzio sono oggi 45, di cui 39 di produzione e 6 di stagionatura e lavorano quasi 194.000 tonnellate di latte all'anno per produrre 21mila tonnellate di Asiago Dop la cui origine è considerare tra le più antiche al mondo.

"Riteniamo che la lavorazione del formaggio, nelle zone dell'attuale Altopiano di Asiago e dei 7 Comuni, sia da datare intorno a cinquemila anni prima di Cristo - afferma **Armando De Guio**, professore di Archeologia del territorio del dipartimento dei Beni Culturali dell'Università degli Studi di Padova -. Un'evidenza che mostrerebbe l'importanza millenaria di questi territori per l'arte casearia. A conferma di ciò, intorno al 1200 avanti Cristo, abbiamo già nutrite testimonianze di questa lavorazione a partire dalla presenza di alcuni colini con fori che servivano per la separazione del siero dal formaggio".

Il Consorzio di Tutela, in questi 40 anni d'attività, ha puntato anche sull'innovazione, nel pieno rispetto della tradizione, con scelte che hanno spesso anticipato lo sviluppo del mercato come, ad esempio, l'analisi sensoriale, a ulteriore garanzia di qualità del prodotto. Nel 2006, il formaggio Asiago Dop è stata la prima Dop europea a introdurre la tipologia "**Prodotto della Montagna**", istituita per tutelare il delicato territorio montano, nonché mantenere intatta la tradizione nella culla millenaria del formaggio Asiago Dop. Un impegno che ha puntato, contemporaneamente, ad una maggiore differenziazione con eccellenze assolute come l'**Asiago Dop Stravecchio** presidio Slow Food.

Raggiunto il traguardo dei quarant'anni, il Consorzio di Tutela ha scelto di condividere con soci e consumatori la sua storia di successo. Per questo, è stato realizzato un **video** che ripercorre le tappe fondamentali della crescita del Consorzio, occasione per rafforzare l'orgoglio di appartenenza dei soci e allevatori e comunicare a tutti gli interlocutori istituzionali l'eccellenza della specialità. Allo stesso tempo, sui suoi profili Facebook e Instagram, il Consorzio invita tutti gli appassionati a contribuire ad un'ideale fotografia corale, fatta di ricordi, esperienze, momenti unici che legano le storie personali a quelle dell'Asiago Dop, compagno di tante occasioni.

"Siamo orgogliosi del percorso realizzato dell'Asiago Dop, diventato determinante volano per l'economia del territorio e ambasciatore dell'alta qualità casearia italiana nel mondo - afferma il Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, **Fiorenzo Rigoni** -. Ora puntiamo a rafforzare la distintività della produzione e a proseguire nella presenza internazionale, passo importante per le sfide di domani".